Menu de septembre 2020

INSTITUT MARIE IMMACULEE

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
Potage aux courgettes (*) 10	Potage au céleri vert (*) 10		Potage aux brocolis (*) 10	Potage Parmentier (*) 10
Boulettes de volaille 1	Poisson blanc nature (MSC) 6, 10		Burger végétarien maison (V) 1, 5, 8	Escalope de dinde
Sauce **tomate**	Sauce bisque aux petits légumes 1, 2, 3, 6, 8		sauce curry, **pommes** et légumes chinois 2, 8, 10	Sauce Sambre & Meuse 2, 8, 11, 13
Potée aux epinards 2, 8, 10	**(céleri-carottes-poireaux)**			
	Riz aux légumes 8, 10		Frites	Purée de pommes de terre 2, 8
Fruit frais BIO	Biscuit		Yaourt fraises BIO	Fruit frais BIO

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
Potage aux navets (*) 10	Potage au fenouil (*) 10		Potage au céleri vert (*) 10	Potage Parmentier (*) 10
Pennes (*) 1	Filet de poisson grillé (MSC) 6		Couscous aux légumes 1, 10	Poulet 2
Bolognaise de bœuf 2, 5, 10	Sauce julienne de légumes 2, 10		(carottes, courgettes, navets, céleri, poivrons verts et rouges)	Sauce curry & ananas 2, 8, 10
Fromage râpé 2	Purée de pommes de terre 2, 8		et pois chiches (V)(*)	
			Semoule de blé (*) 1, 10	Riz nature 8
Fruit frais BIO	Yaourt vanille BIO		Fruit frais BIO	**Fruit frais**

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
Potage aux épinards (*) 10	Potage aux tomates (*) 10		Potage aux oignons (*) 10	Potage aux pois (*) 10
Daube de bœuf méditerrannéene 2, 5	Roti de porc 2		Vol-au- vent végétarien 1, 2, 5, 8, 10	Poisson meunière (MSC) 1, 6
	Bouquetière de légumes		aux champignons (V)	Sauce Tartare 5, 11
Potée aux **poireaux** 2, 8, 10	(carottes parisiennes, haricots beurre, petits pois)		Blé (*) 1, 10	Radis et sa salade de saison 5, 11
	Pommes de terre sautées (*)			Pommes de terre
Flan caramel	Fruit frais BIO		Fruit frais BIO	Biscuit BIO

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Potage panais (*) 10	Potage Andalou (*) 10		Potage au chou-fleur (*) 10	Potage aux carottes (*) 10
Omelette (*) (V) 2, 5	Carbonnade de bœuf à la liégeoise 2, 5, 11, 13		Chili végétarien (V) 8, 10	Filet de poisson blanc 6, 10
				Haricots verts (*)
Potée aux **brocolis**	Frites		Boulghour (*) 1, 10	Pommes de terre nature
Fruit frais BIO	Fromage blanc sucré		Fruit frais BIO	**Fruit frais**

1. Gluten
2. Lait
3. Crustacés
4. Mollusques
5. Œufs
6. Poisson
7. Arachides
8. Soja
9. Fruits a coque
10. Celeri
11. Moutarde
12. Graine de sésame
13. Sulfites
14. Lupin

Nous tenons à vous informer que nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes que ceux communiqués car nos repas sont préparés en cuisine de collectivité. La composition de nos préparations peut également varier.

O'GUSTO by sodexo

La vie

- Des menus parfaitement équilibrés et sécurisés
- Du sel iodé utilisé avec parcimonie
- Un **plat végétarien (V)** toutes les semaines

La Terre

- Des ingrédients issus de **l'agriculture responsable et raisonnée (*)**

- Tous nos fruits, nos yaourts (framboises, vanille et fraises), ainsi que nos biscuits (crèpes, Twibio, gaufres vanille) sont certifiés **BIO** par Quality Partner BE-BIO-03

- Nous utilisons **des légumes de saison (**suivant le calendrier de Bruxelles environnement)

- Tous nos poissons sont issus de la pêche durable

- Nos bananes sont toutes Fairtrade, le fairtrade c'est respecter un prix juste pour le producteur

- Nous vous proposons régulièrement des produits d'**origine locale**

Le goût

- Des menus avec des plats de tradition mais aussi de cultures différentes
- Des découvertes de légumes chaque mois